

Mousse au caramel beurre salé



Je commence la semaine en vous proposant une délicieuse mousse au caramel beurre salé. Ces mousses peuvent vous servir en tant que dessert pour les fêtes de fin d'année ou en base pour vos entremets, vos bûches,... ou bien tout simplement en guise de dessert sans événement spécial ! Elles étaient vraiment délicieuses, une texture parfaite et la prise rapide !

Pour 4 mousses

Ingrédients:

100g de sucre

75g de beurre demi-sel

500g de crème liquide entière

3 jaunes d'oeufs

1 bonne c. à café d'agar-agar

Préparation:

Dans une casserole, faites chauffer 100g de crème liquide.

Dans une autre casserole, faites cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Ajoutez le beurre tout en mélangeant vivement puis ajoutez la crème chaude.

Toujours sur le feu, ajoutez l'agar-agar tout en mélangeant vivement et laissez bouillir encore 2min. Retirez du feu. Ajoutez les jaunes d'oeufs et laissez tiédir.

Montez le reste de crème liquide bien froide en chantilly ferme.

Incorporez délicatement le caramel dans la chantilly à l'aide d'une spatule en soulevant la préparation.

Répartissez la mousse dans des pots et entreposez au frais toute une nuit. Si vous ne pouvez pas attendre, je pense que 4H suffiront ;).